



AXEL PROBST
Diplom-Kaufmann

Verbindungsstraße 12a
40764 Langenfeld
Fon +49.212.60650
Fax +49.212.2641020
info@worldofport.de
www.worldofport.de

REPORT 2007

Nach dem Jahr 2000 und 2003 ist der Vintage 2007 endlich wieder ein klassischer Vintage Port-Jahrgang! Es ist ein außergewöhnlicher Jahrgang. Nicht, dass ich ihn hier schon mit anderen Jahrgängen vergleichen möchte, aber die meisten Vintage Ports des Jahrgangs sind bereits jetzt durch eine immense Frucht und viel Frische überraschend zugänglich. Es gibt Gerüchte, dass einige Ports für den amerikanischen Markt „zugeschnitten“ werden, der nach Vintage Ports verlangt, die jung trinkbar sind. Nicht wenige Ports zeigen ein (nahezu) perfektes Verhältnis zwischen Frucht, Tanninen, Alkohol und Säure. Manche zeigen sich eher elegant, während andere eine erstaunliche Komplexität aufweisen.

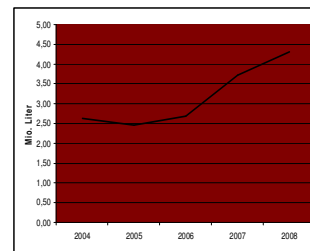
NEUERSCHEINUNGEN – 2007 wurden insgesamt 91 verschiedene Vintage Ports vom IVDP zugelassen. Erstaunlicherweise entscheiden sich in großen Jahren immer mehr Hersteller dazu, neben ihren Vintage Ports zusätzlich Single Quinta Vintage Ports herzustellen. Allen voran Churchills, Cockburn, Krohn, Ramos Pinto und Tedo, wobei die qualitativen Differenzen zwischen den Single Quinta Vintage Ports und den klassischen Vintage Ports stark variieren.

Mit dem Produzenten Duorum und dem Vintage Port von Dona Matilde gibt es in 2007 zwei Produzenten, die zum ersten Mal Vintage Ports herstellen. Duorum ist ein besonders interessantes Projekt, von dem wir in Zukunft sicherlich noch viel hören werden und Dona Matilde hat bisher hervorragende Tawny Ports hergestellt. Des Weiteren haben Niepoort mit dem „projecto“ Pisca und Vesuvio mit dem Capela da Vesuvio ihr (Vintage-) Portweinsortiment erweitert. Bei Vesuvios Capela wird das besonders hochwertige Vintage-Port-Segment in Angriff genommen, das bisher dem Nacional von Noval und Taylors Vargellas Vinha Velha vorbehalten war.



KLIMA – Die Saison 2006/2007 begann mit einem nassen Winter, der die Wasserreserven im Dourotal perfekt auffüllen konnte. Leider brachte auch der Frühling viel Niederschlag, so dass vereinzelt Hersteller Fäulnis an den Beeren bekämpfen mussten. Die sommerlichen Temperaturen des Jahres 2007 setzten überraschend früh ein und die Weinreben konnten sich mit viel Sonnenschein und anhaltender Trockenheit perfekt entwickeln. Nach einer Hitzewelle, die bis in die ersten Septemberwochen anhielt, war für die meisten Hersteller eigentlich schon klar, dass sie 2007 einen Vintage Port produzieren werden. Das Traubengut zeigte bei der Ernte hohe Zuckerwerte und ausgeglichene Säure. Die sehr lange Erntezeit von Mitte September bis zum 20. Oktober führte dann zu den unterschiedlichen Ergebnissen. Einige Hersteller haben zu früh geerntet und die letzten Wochen Sonne verschenkt.

MARKTSITUATION – Die Wirtschaftskrise ist auch im Dourotal angekommen. Gerade nicht-traditionelle Portweinemärkte verzeichnen im Vorjahresvergleich prozentual einen zweistelligen Rückgang. Deutschland bestellte in 2007 mit + 17%¹ mehr Port als im Jahr zuvor. Da hierzulande ein sehr großes Wachstumspotential zu erwarten ist, werden sich die Produzenten in näherer Zukunft auf Deutschland konzentrieren.




OPEN UP – Die meisten der verkosteten Vintage Ports habe ich in verschiedenen Stadien in Portugal begleitet, alle aber nochmals in Deutschland über 3 Tage hinweg beobachtet. Zu lange sollte man einen jungen Vintage Port nicht dekantieren, bevor man ihn das erste Mal verkostet, da sonst die Primäraromen beginnen, sich zu verflüchtigen. Obwohl junge Vintage Ports in diesem Stadium durch ihre Frucht sehr verführerisch sind, konnte ich nicht umher zwischendurch auch mal wieder einen gereiften Port zu öffnen.




FAZIT VORAB – In 2007 ist für jeden Gaumen und für alle Erwartungshaltungen Vintage Ports dabei. Jetzt schon sehr ansprechend, werden die besten des Jahrgangs mühelos die ersten drei bis fünf Dekaden lagern können. Peter Symington, der immerhin über einen Zeitraum von 45 Jahren Jahrgangsports des Hauses Symington produziert hat, vergleicht diesen Jahrgang bereits mit dem legendären Vintage des Jahres 1970. Da ich im Januar 2009 die 70er Vintage Ports von mehr als 35 Herstellern verkostet habe, kann ich dann nur sagen: Reservieren Sie sich jetzt schon einen Platz im Keller!

NICHT DEKLARIERT haben unter anderem Gilbert, da Silva, Casal, dos Jordes, Castelinho, Vaseconcellos und Quinta do Cotto. Letztere bestätigen damit ihre sehr eigenwillige Deklarationsphilosophie, da sie bisher fast alle generell deklarierten Jahrgänge ausgelassen haben. Bei anderen kleinen Herstellern waren nach eigenen Angaben die Bestände in kürzester Zeit ausverkauft, so dass diese Hersteller an Journalisten keine Probeflaschen versendet haben und daher unerwähnt bleiben.

IN EIGENER SACHE – Da man meiner Einschätzung nach noch nie die Möglichkeit hatte, sich in Deutschland ein umfassendes Bild von den aktuellen Vintage Ports zu machen, veranstalte ich zusammen mit dem Portweininstitut IVDP am **12. Februar 2010** in Leverkusen eine sehr umfangreiche Präsentation der Vintage Ports 2007. Als kleinen Schmeckerl bringen die Produzenten auch einen aktuellen LBV mit zur Probe. Eine Muss-Veranstaltung für den Portweinfreund und eine Premiere für den Deutschen Markt. Ich würde mich sehr freuen, Sie dort begrüßen zu dürfen.





www.worldofport.de

ANDRESEN BORGES BURMESTER CALEM CHURCHILL COCKBURN CRASTO CROFT DELAFORE DOW FERREIRA FONSECA GRAHAM KOPKE LA ROSA MESSIAS NIEPOORT NOVAL OFFLEY PASSADOURO PINTAS POCAS JR. POUSADA QUEVEDO RAMOS PINTO ROMANEIRA ROYAL OPORTO SANDEMAN TAYLOR TEDO VALE D. MARIA VALE MEAO VALLE LONGO VESUVIO VISTA ALLEGRE WARRE UVM.

WORLD OF PORT UND DAS PORTWEININSTITUT IVDP PRÄSENTIEREN


DIE VINTAGE PORTS DES JAHRGANGS 2007




am **12. Februar 2010** im **Bayer Kasino Leverkusen**
 Kaiser-Wilhelm-Allee 3, 51373 Leverkusen

Mehr als 35 Hersteller präsentieren ihre Vintage Ports 2007 und einen aktuellen Late Bottled Vintage Port (LBV).

12 bis 16 Uhr Reserviert für Fachpresse und Fachhandel. Eintritt nur nach Anmeldung bei Axel Probst
axelprobst@worldofport.de

16 bis 20 Uhr „Open to the public“
Eintritt 20,00 EUR



WORLD OF PORT Verbindungsstraße 12a · 40764 Langenfeld
 Fon + 49.212.60650 · www.worldofport.de · info@worldofport.de

¹ Quelle: www.ivdp.pt

DIE WEINE IM EINZELNEN (IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE)

ANDRESEN – Tiefschwarze Farbe, immens konzentriert. Im Bouquet viel Frucht (Heidelbeere, grüne Bananen), leichte Säure und Alkohol. Voller Gaumen mit Brombeeren und Cassis, ausgezeichnete Tanninkonzentration, Säure. Gut strukturierter Abgang. Well done! **17+**

BARROS – Der Barros Vintage Port des Jahres 2007 macht einen leichteren Eindruck als die anderen Vintages von Sogevinus, die noch Kopke, Gilbert, Burmester und Calem verantworten. Schöne tiefschwarze Farbe. Im Bouquet verhalten: Hauptsächlich Frucht (roter Beeren-Mix). Am Gaumen schön balanciert mit geringen Tanninen. Süße mit floralen Noten. Überraschend langer Abgang. Kein Port für die Ewigkeit, aber in 15-20 Jahren sehr schön zu trinken. **17**

BORGES – In der Konsistenz präsentiert sich der Vintage Port des Hauses Borges nicht so konzentriert wie man es von einem jungen Vintage Port erwartet. Komplexe Nase: süß, mit ausgeprägter Cassis-Frucht. Auch im Mund überwiegen zunächst Süße und Frucht, dann leichte Säure und spürbare Tannine. Kurzer, fruchtiger Abgang. Definitiv kein Port für langes Einlagern. **16+**

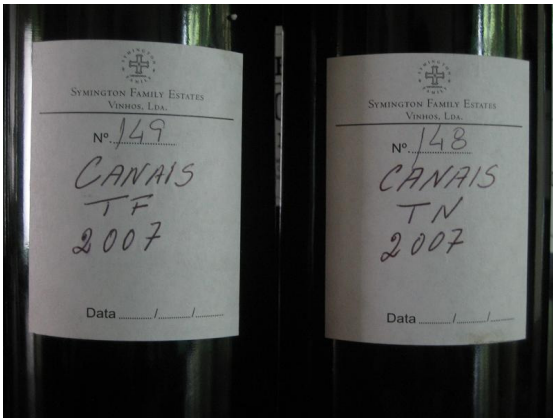
BURMESTER – Gekeltert aus 50% Touriga Nacional und je 25% Touriga Franca und Tinta Roriz ist dies ein sehr guter Vertreter eines Burmester Vintage Ports, die sich in der Vergangenheit häufig leicht und eindimensional präsentiert haben. Bei mittlerer Struktur zeigt der 2007er Vintage Port eine komplexe fruchtige Nase, wobei hauptsächlich Himbeeren, Brombeeren und eine leicht teerige Würze durchscheinen. Im Gaumen vordergründige Frucht, Säure und Tannine, komplex. Langer Abgang. Ein sehr guter Burmester Vintage Port, die sonst eher für ihre hervorragenden Tawnies bekannt sind. **17+**



CALEM – Tolle Reflexe in der tiefschwarzen Farbe, gut strukturiert. In der Nase etwas mehr Säure, Brombeere und die typische schwarze Johannisbeere. Im Mund viel Alkohol und Säure. Tannine spürbar, wenig Frucht. Der Calem Vintage Port 2007 präsentiert sich derzeit nicht verführerisch, besitzt aber ein immenses Alterungspotential. **17**

CHURCHILL – Violette Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Im Bouquet hauptsächlich Frucht (schwarze Johannisbeere), hintergründig Säure und Alkohol. Voller Gaumen mit viel Frucht, Alkohol und Säure. Leicht würzige Noten. Mittellanger Abgang. Ein eleganter Vintage Port aus 2007. Gesamtproduktion 5.000 Kisten. **16+**

CHURCHILL DA GRICHA – Optisch ist der Single Quinta Vintage Port der Quinta da Gricha nicht vom Churchill Vintage Port zu unterscheiden. Auch die Nase zeigt eine sehr ähnliche Frucht mit weniger Säure. Der Gaumen ist etwas leichter als der des großen Bruders mit viel Brombeere und Cassis. Tanninbetonter Abgang. **16**



COCKBURN - Bei der legendären Cockburn Vertikale hat uns der Direktor von Cockburn Miguel Corte Real bereits sortenreine Fassproben mitgebracht und wir konnten uns ein wenig im Verschneiden üben. Sehr interessant! Rote Beeren, Alkohol, Lakritznoten, Lebkuchengewürz in der Nase. Identischer Gaumen, zu viel Säure, Alkohol, Tannine. Relativ kurzer Abgang. Hier habe ich blind eher auf den Canais getippt. Mittellanger Abgang. **16**

COCKBURN QUINTA DOS CANAIS -

Der Single Quinta Vintage Port von

Cockburn zeigt sich tiefschwarz mit ausgeprägten Reflexen und sehr gut strukturiert. Komplexe, intensive Nase, viel Frucht. Am Gaumen voll und komplex. Mittellanger, tanninbetonter Abgang. **17**

CRASTO - Massive Struktur bei stumpfem Erscheinungsbild. Klassische, junge Vintage Port-Nase mit viel Kirsche und Cassis, Säure und Alkohol. Voller, tanninhaltiger Gaumen mit ausreichend Frucht und mittellangem Abgang. Ähnlich dem Calem ist der Crasto des Jahres 2007 in diesem Stadium nicht so verführerisch wie Ports anderer Hersteller, zeigt aber ein erstaunliches Alterungspotential. **17+**

CROFT - Erstmals habe ich den Croft beim Hersteller im Rahmen einer Croft-Vertikale in Vila Nova de Gaia verkosten dürfen. Tiefschwarze Farbe mit violetten Noten. Im Bouquet Blaubeere, Cassis und Brombeeren, wenig Säure und Tannine. Sehr fruchtiger Gaumen, wenig Alkohol, Säure und Tannine. Ein eleganter, leichter Vertreter des Jahres 2007. **16**

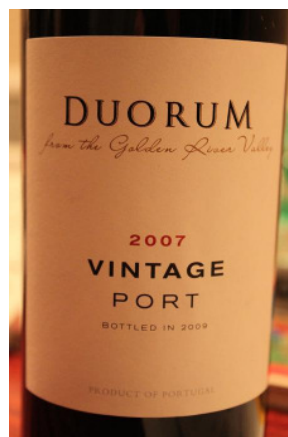
DALVA - Nach Auskunft der Export Managerin von Dalva wollte das Haus zunächst nicht deklarieren. Als ich dann im Juli überraschend doch Probeflaschen ihres 2007er Vintage Ports erhielt, hatten sie wohl ihre Meinung geändert. Relativ leichte Struktur und mittelstark ausgeprägte Reflexe. Fruchtnase, leichter Alkohol mit würziger Süße. Blaubeeren und Cassis. Auch der Gaumen ist fruchtbetont mit spürbaren Tanninen, Säure und Alkohol. Mittellanger Abgang. **16**

DELAFORCE - Tiefschwarze Farbe, mittelintensive Struktur. Rotbeerige Nase, würzig. Fruchtiger Gaumen, mehr in die Wein- als in die Portweinrichtung, wenig Tannine, verführerische süße Lychee-Note, Fruchtarmelade. Mittellanger Abgang. Ein eher eleganter als massiver Vintage Port. **17**

DONA MATILDE - Helle Reflexe in der dunkelroten Farbe. Süßes Bouquet, Marmeladentöne mit viel roten Beeren. Voller Gaumen mit leichter Säure und süßen Fruchtnoten, hauptsächlich Himbeeren. Mittellanger, süßer, fruchtbetonter Abgang. Gut gemacht. **17**

DOW - Ganz leichter Wasserrand in der tiefschwarzen Farbe. Der 2007er Dow wurde aus einem Mix von traditionellem und automatischem Lagar produziert und das „final blending“ wurde auf der Quinta do Bomfim in der Nähe von Pinhao vorgenommen. Typische, leicht trockene Dow-Nase, säurehaltig, hintergründige Frucht. Ansprechende Frucht am Gaumen, Tannine, leicht vegetale Noten. Langer, ins trockene gehender Abgang. Ein typischer Dow. **18**

DUORUM - Schwarz, einfach nur schwarz! Immense Tiefe und massive Struktur. Der erste Jahrgang Duorum und ein höchst interessantes Projekt der Önologen João Portugal Ramos und Jose Maria Soares Franco. Komplexes Bouquet mit viel schwarzer Johannisbeere, leichter Säure und intensiven Würznoten. Auch der Gaumen zeigt Potential: ausgeglichen und tief bietet er alle Komponenten in ausgezeichnetem Verhältnis. Langer Abgang. Dieser Vintage Port weckt viel Erwartung auf die nächsten Jahrgänge. **18**



FERREIRA - Der Beste von der Firma Sogrape, die außerdem noch Sandeman und Offley als Marken führen. Tiefschwarze Farbe und immense Struktur. In der Nase zeigt der Ferreira Vintage Port eine sehr gute Würze mit Tabakspuren. Im Mund sind alle notwendigen Bestandteile vorhanden: Tannine, Säure, Alkohol und eine derzeit leicht hintergründige Frucht (vor allem Cassis und Brombeere). Der Abgang ist lang und sehr gut strukturiert. Dieser Port wird voraussichtlich noch zulegen! **17+**

FEUERHEERD - Süße, fruchtbetonte Nase mit ausreichender Struktur. Sehr verhaltener Gaumen, zu leicht und oberflächlich, viel primäre Rotfruchtaromen. Säure und Tannine spürbar. Recht kurzer, stark fruchtbetonter Abgang. **16**

FONSECA - Die erste Fassprobe, die ich vom deutschen Generalimporteur CWD erhalten habe, zeigte eine schwarze, sehr tiefe Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Extrem konzentrierte Struktur. Mächtiges Bouquet, tief und komplex mit Pflaumen-, Cassis- und Brombeernoten. Würziger, konzentrierter Gaumen, der komplexe Fruchtnoten, Lakritze und Süßholz aufzeigt. Extrem langer Abgang! Fantastisch! **18+**

GOULD CAMPBELL - Gut strukturiert. Recht verhaltene Nase, hauptsächlich fruchtig: Cassis. Tanninhaltiger Gaumen, wenig integrierte Säure. Unterschwellig fruchtig. Mittellanger Abgang. **17**



GRAHAM - Schwarzrote Farbe, ausgezeichnete Struktur. Im Bouquet viel Alkohol, Tannine, Frucht: schwarze Johannisbeere und Brombeerkompott, grüne Banane. Komplexer Gaumen mit viel Säure. Langer Abgang. Diesmal wurde der Grahams zu 100% im robotic lagar fermentiert. Gesamtproduktion 6.000 Kisten. **18**

INFANTADO - Violette Reflexe in der tiefdunklen Farbe. Verschlossene Nase mit hintergründiger Frucht und Kaffeenoten. Alkoholbetonter Gaumen mit nur leichten Tanninen und viel Säure. Es schließt sich ein kurzer, säurehaltiger Abgang an. Ist dieser Wein schon in der Reduktionsphase? Auch die zweite zugesandte Flasche zeigte die oben angegebenen Aromen. **16**

KOPKE – Mit Fernando Oliveira und Pedro Sa in Vila Nova de Gaia verkostet. Schöne Reflexe, tolle schwarzviolette Farbe. 60% „mixed old vines“, 40% Touriga Nacional. Schöne Balance im Bouquet, florale Noten. Komplex. Am Gaumen sehr tief, weiche Tannine. Rote Beeren, hauptsächlich Brombeere in der wohlproportionierten Frucht. Langer Abgang. Sehr gut gemacht. Der beste von Sogevinus! **18**



KROHN – Tiefes Schwarz-Violett mit ausgeprägten Reflexen. Gut strukturiertes, komplexes Bouquet: Frucht und süßer Tabak. Floral Touch. Auch im Gaumen süß, mit mehr Komplexität als der Single Quinta Vintage Port des Hauses. Langer Abgang. **17+**

KROHN RETIRO NOVO – Tief violette Farbe bei mittlerer Struktur. Ausgeprägt fruchtige Nase: Schwarzes Johannisbeerkompott und grüne Bananen. Auch der Gaumen ist hauptsächlich von der Frucht geprägt: Cassis und süßer Würze. Ganz leichte Tannine und Säure. Fruchtbetonter Abgang. Keiner für die Ewigkeit, derzeit aber sehr verführerisch. **16+**

LAMELAS – Tiefschwarze Farbe mit wenig Reflexen. Im Bouquet viel schwarze Beeren, grüne Banane (unreife Töne) und Säure, ansprechende Komplexität. Voller, süß-fruchtiger Gaumen, viel Tannine, Säure. Mittellanger, komplexer Abgang. Well done! **17**

LA ROSA – Ausgeprägte violette Reflexe. Sehr konzentriert. Verhaltene Bouquet mit wenig Frucht und floralen Noten, leicht erdig. Im Gaumen massive Tannine, Säure, süße Beerenfrüchte. Im Abgang dominieren Tannine. Es wird sich zeigen, ob sich diese Tannine je völlig in den Port integrieren; auf jeden Fall wird dies ein Vintage Port sein, der mindestens 25 Jahre benötigt, um mit viel Genuss getrunken zu werden. Potentialwertung: **17**

MAGALHÃES – Wenig Reflexe in der kirschroten Farbe. Scharfe Nase mit viel Alkohol, aber auch sehr ausgeprägten schwarzen Johannisbeeren und ganz leichten unreifen Bananen im Hintergrund. Adstringenter Gaumen mit viel roten Beeren in der Fruchtnote und Säure. Langer Abgang. Ein sehr klassischer Vertreter in 2007, der noch viel Zeit benötigt. **17**

MARTINEZ – Tiefdunkle Farbe, gut strukturiert. Ganz leichte Minznote im Bouquet, verhaltene Frucht. Samtiger Gaumen, mundfüllend, komplex. Frucht und leichte Anzeichen der nötigen Komponenten Säure, Tannine und Alkohol. Nice. **17**

MESSIAS – Die Önologin von Messias, Ana Urbano, hat uns bei den Messias Vintage Ports des Jahres 2007 letztes Jahr eine interessante Aufgabe gestellt. Wir sollten von den beiden Fassproben herausschmecken, welche der beiden der klassische Messias Vintage Port und welcher der Cachao Single Vintage Port werden wird. Dies war für die Teilnehmer recht einfach, da die designierte Messias-Fassprobe offensichtlich über mehr Tiefe und Komplexität verfügte. Dieser ursprüngliche Plan, zwei Vintage Ports in 2007 zu deklarieren, wurde letztlich doch verworfen. Der Messias Vintage Port überzeugt durch eine intensive Struktur bei violett-schwarzer Farbe. Im Bouquet Cassis, rote Beeren, Pflaumen, frische Säure. Ein komplexer Gaumen mit Fruchtnoten, Tanninen, Säure und Alkohol in perfektem Verhältnis. Ein langer Abgang rundet diesen Vintage Port ab. Der beste Messias Vintage Port, den ich bisher verkosten durfte. **17+**



NIEPOORT – Bereits auf der Pro-Wein verkostet. Dunkelviolette Farbe Alkohol und Säure. Ein wenig wässrig in der Konsistenz. Auf der Niepoort-Vertikale im November 2009 letztmalig mit Dirk verkostet. Erinnert mich an den 2005, der nach Dirks Aussage sein bester Vintage Port überhaupt ist. Würzige Noten in der Nase, voller, fruchtiger Gaumen, ansprechende Säure. Langer, voller Abgang. Eher Elegant. **17+**

NIEPOORT PISCA – Die Parzelle Pisca liefert schon seit langer Zeit Trauben für den Niepoort Vintage Port. In 2003 haben die Niepoorts das Land gekauft und mit viel Mühe restrukturiert und teilweise neu bepflanzt. Das Projekt ist keine Einjahresfliege, denn bei einem Besuch auf der Quinta do Napoles im September habe ich schon eine Fassprobe des 2008er Pisca verkosten dürfen: Auf den können wir uns jetzt schon freuen! Der 2007er Pisca zeigt eine tiefschwarze Farbe mit ausgeprägten violetten Reflexen. Ansprechend fruchtige Nase: Pflaume und schwarze Johannisbeere. Auch am Gaumen viel Frucht, hauptsächlich Pflaume und Schokolade. Säure und leichte Tannine. Mittellanger Abgang. Ich bin sehr gespannt, zu welchem Preis der Pisca auf den Markt kommen wird. **17+**

NOVA (DE NOSSA SR. DO CARMO) – Sehr konzentrierte Struktur und die typische Farbcharakteristika eines jungen Vintage Port. Fruchtige, tiefe Nase. Am Gaumen samtig, schon sehr integriert. Leichte Säure, ausreichend Tannine. Roter Beerenkompott. Mittellanger Abgang. Schön gemacht, aber ein wenig zu eindimensional. **16**



NOVAL – Die erste Probe war eine ohne label versehene Fassprobe. Diese wurde blind gegen verschiedene 2007er verkostet und bereits hier war klar, dass es sich um einen großen Port handelt. Zum zweiten Mal auf Noval verkostet. Tiefschwarze Farbe, ausgeprägte Reflexe. Tiefe und komplexe Nase mit allem, was nötig ist. Am Gaumen Blaubeere und schwarze Johannisbeere, Kaffeenoten, Tannine, leichte Säure, Alkohol. Danach noch mehrfach gegen andere Aspiranten auf den Titel verkostet. Obwohl der Taylors Vargellas Vinha Velha (VVV) eine geringfügig bessere Bewertung erhalten hat, muss man aus kaufmännischen Gesichtspunkten auch den Preis mit einbeziehen. Daher ist der Noval mein Jahrgangsfavorit des Jahres 2007. Einen Nacional wird es in 2007 (leider) nicht

geben. **19**

NOVAL SILVAL – Tiefdunkle Farbe mit ausgeprägten violetten Reflexen. Florale Nase mit schwarzen Beeren und Veilchen. Komplexer Gaumen, voll und samtig. Hauptsächlich Brombeeren und Cassis. Mittellanger, gut strukturierter Abgang. Ein Spitzen-„Zweitwein“. Zusammen mit Quarles Harris mein Preis-Leistungs-Favorit. **17**

OFFLEY BOA VISTA – Auffallend leichte Struktur mit ausgeprägten violetten Reflexen. Cassis-Bouquet mit grüner Banane und Säure. Gefälliger, fruchtiger Gaumen, wenig Tannine und Säure. Leicht säurehaltiger Abgang. Ein eher eleganter Vertreter, der schnell seine Genussphase erreichen wird. **16**

PÉGO – Violette Reflexe in der tiefroten Farbe. Klassisch gemachter Vintage Port mit viel schwarzer Johannisbeere in der Nase. Am Gaumen sowohl Frucht als auch Säure und Alkohol. Der erste Pégo Vintage Port, den ich verkostet habe, aber bestimmt nicht der letzte! **17**

POÇAS JR. – Der erste Korken einer Flasche Vintage Port ohne jegliche Beschriftung. Tiefe, violettschwarze Farbe, recht dünne Struktur. Fruchtbouquet mit Cassis und Brombeeren, leichte Säure. Tanninhaltinger Gaumen mit frischen roten Beeren und leichter Säure. Mittellanger Abgang. **16**

PASSADOURO – Den Passadouro 2007 habe ich mit im Lagar getreten und ihn direkt mit dem Önologen Jorge Borges am 22.09.2007 als meine erste Fass- bzw. Lagarprobe verkostet. Eine Fassprobe aus dem Lagar schmeckt wie Traubensaft mit einer angenehmen Gärnote. Ich denke nicht, dass man ihn wirklich bewerten kann, jedoch habe ich mir schon damals aufgeschrieben, dass er im Gegensatz zu den 2003ern, die ich aus dem Lagar verkostet habe, schon erstaunlich aufgeschlossen ist. Auf der Pro-Wein 2009 dann das nächste Mal verkostet und zuletzt im Juni auf Passadouro. Pechschwarze Farbe, gute Reflexe bei mittlerer Struktur. Frische Frucht in der charaktervollen Nase: schwarze Johannisbeere und Blaubeeren, Säure, Tannine. Samtiger, voller Gaumen, leichter Alkohol, Rote Beeren. Mittellanger Abgang. Der beste Passadouro bisher und das mit meinen (vorher gewaschenen) Füßen! **17**

PINTAS – Gute Struktur und Reflexe. Neben dem Passadouro ist er allerdings derzeit nicht so verführerisch. Leicht trockener, schöner VP, zurückhaltende Frucht, mineralisch. Komplexität vorhanden. Derzeit nicht attraktiv, muss er aber auch nicht sein. **16+**

PORTAL – Der Vintage Port von Portal präsentiert sich mit ausgeprägten violetten Reflexen in der fast schwarzen Farbe. Das extrem fruchtige Bouquet enthält neben massiven schwarzen Johannis- und Blaubeeren auch die nicht untypischen Noten von unreifen Bananen mit leichtem Alkohol. Am Gaumen bestätigt sich die Frucht der Nase mit intensiven Tanninen, leichter Säure und leichtem Alkohol. Ein mittellanger, komplexer Abgang schließt sich an. Well made! **17+**

QUARLES HARRIS – Tiefdunkel, sehr konzentriert, tolle Reflexe. In der Nase intensive Frucht (hauptsächlich schwarze Johannisbeere und grüne Banane), Schokolade, Säure und Tannine klar vorhanden. Im Gaumen klassisch: Frucht, Säure, Tannine. Langer Abgang. Ein sehr klassischer Vertreter des Jahrgangs. Well done! Wie so oft: Spitzenmäßiges Preis-Leistungs-Verhältnis. **18**

QUEVEDO – Hier haben wir einen neuen Shooting Star am Portweinhimmel: Jung, ambitioniert und äußerst sympathisch; ein neues Gesicht am sonst recht traditionellen Portweinhimmel. Tiefdunkle Farbe. Mittlere Struktur, tolle Reflexe. Im Bouquet Veilchen und Pflaumen, Alkohol. Am Gaumen wenig Säure, Alkohol und süße Cassisnoten. Mittellanger, leicht tanninbetonter Abgang. **16+**

RAMOS PINTO – Leicht stumpfes Erscheinungsbild, tiefschwarz. Mittlere Struktur. Schwarzer Beerenmix, Schokolade und Vanille im Bouquet. Am Gaumen komplexe Frucht, Tannine, Alkohol, Säure. Ein solider Vertreter seines Jahrgangs. **17**

RAMOS PINTO ERVAMOIRA – Sehr konzentriert, tiefschwarz. Fruchtnase (Waldbeermarmelade), dezente Süße. Auch im Gaumen Marmeladennoten, Tannine, Säure, Alkohol. Die Marmeladennoten halten sich auch im Abgang. Etwas leichter als der klassische Vintage Port. **16+**

ROMANEIRA – Bereits letztes Jahr habe ich den 2007er Romaneira auf dieser wunderschönen Quinta als sortenreine Fassprobe Touriga Nacional verkostet, wobei man bei einer solchen Probe nie die Gesamtkomplexität erfassen kann, da die erst durch das finale Blending entsteht. Der fertige Port zeigt eine typisch rot-violette Farbe. Intensiv würzig-süßes Bouquet mit viel roten Beeren und Cassis. Im Mund sind Tannine, Alkohol, Säure und Frucht sehr gut einzeln erkennbar und gut proportioniert. Ein eleganter Vintage Port. **16+**

ROMARIZ – Klassische violett-schwarze Optik bei mittelintensiver Struktur. Im Bouquet viel primäre Frucht von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Schokolade und einem Hauch Minze. Samtiger Port mit viel Frucht, Säure und einem leichten Tanningerüst. Gut gemacht, aber eher ein Port für den kurzfristigen Verbrauch. **16+**

RORIZ – Für Cristiano van Zeller ist es in Bezug auf die Quinta do Roriz ein trauriges Jahr. Obwohl sie nach dem Verkauf bei den Symingtons in guten Händen ist, fällt ein solcher Abschied bestimmt schwer. Auf der Pro-Wein konnte er mir den Wein noch persönlich präsentieren und auch die Fassproben im Mai kamen noch von ihm. Dunkelviolett und sehr konzentriert. Florale Nase mit Blaubeeren, Kirschen und Heidelbeeren. Samtiger Gaumen, alkoholischer Biss, der sich auch im Abgang fortsetzt. Viele der vorherigen Jahre haben mir besser gefallen. **16+**

ROZÈS – Bisher haben mich besonders die Late Bottled Vintage Ports von Rozès begeistert, die traditionell ungefiltert abgefüllt werden und in manchen Jahren fast Vintage Port Qualität besitzen. Die Vintage Ports der Firma besaßen allerdings oft nicht die erforderliche Tiefe und Struktur. Auch der 2007er Rozès Vintage Port ist eher elegant und besticht mit einer dunkelvioletten Farbe und ausgeprägten Reflexen. Im Bouquet Tabak und florale Noten, leichte Säure. Am Gaumen ein elegantes Tanningerüst und viel schwarze Johannisbeere. Mittellanger Abgang. Ein guter Rozès Vintage Port, wenn auch keiner für die Ewigkeit. **16+**

ROYAL OPORTO – Tiefe Struktur, ausgeprägte Reflexe. Extrem fruchtige Nase: schwarze Johannisbeere und Würze. Bereits recht harmonisch, Säure und Tannine gut eingebunden. Perfekte Primäraromen. Fruchtiger Gaumen mit ausgeprägten Teernoten. Mittellanger Abgang. Elegant, nicht wuchtig. **17**



SANDEMAN – Ausgeprägte violette Farbe bei mittlerer Struktur. Cassisnase, sehr konzentriert. Ansprechend frische Säure und Alkohol. Leicht unreife Töne (grüne Bananen) im Hintergrund. Erinnert mich vom Bouquetcharakter an den Noval 2003 in diesem Stadium. Sehr tanninhaltiger Gaumen, Säure, Alkohol. Die Frucht tritt im Mund in den Hintergrund. Säurebetonter Abgang. Ein sehr klassischer Vintage Port, der mehr an einen 2003er erinnert. **17**

SANTA EUFEMIA (QUINTA) – Bei Santa Eufemia existiert ein Quinta de Santa Eufemia und Casa de Santa Eufemia. Beide werden zwar von verwandten Personen bewirtschaftet, sind aber wirtschaftlich getrennt. Etwas verhaltenes Bouquet mit Kirschnoten und diversen roten Beeren. Am Gaumen erlebt man nicht die Tiefe und Konzentration, die man bei vielen der anderen 2007er erfährt. Ein eher eleganter Vintage Port, aber deswegen nicht schlecht gemacht. **16+**

SEARA D'ORDENS – Wie auch in 2005 hat mich dieser am deutschen Markt recht unbekannt Hersteller der Quinta da Seara d' Ordens überzeugt. Gute Konzentration mit tiefer Farbe. Dieser Port zeigt ein sehr fruchtiges Bouquet mit ansprechender Komplexität. Am Gaumen lässt er keine Wünsche offen: Cassisfrucht, ein ausreichendes Tanningerüst und perfekte Säure machen ihn schon jetzt verführerisch. Ein Port für den mittellangen Verbrauch. **17+**

SKEFFINGTON – Sehr dunkles Rot ohne die sonst typischen violetten Reflexe. Mittlere Struktur. Ausgesprochen fruchtige Nase mit Brombeeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Einige unreife Töne. Voller Gaumen mit vordergründigem Alkohol, einem wohlproportionierten Tanningerüst, etwas zu viel Säure. Die Fruchtnote tritt etwas in den Hintergrund. Relativ kurzer Abgang. Solide! **16**

SMITH WOODHOUSE – Gut strukturiert präsentiert sich dieser Vintage Port in einem tiefen Rot. Süße Nase mit einer ansprechenden Komplexität, leicht fruchtig: würziges Cassis. Am Gaumen Säure, Tannine und gut proportionierte Frucht. Leicht säurehaltiger Abgang. Hat alles, was er braucht. **17+**

TAYLOR – Tiefschwarz mit konzentrierter Struktur. Im Bouquet schwarze Johannisbeere, leichte Veilchenaromen und süße Würze. Tabakblätter. Leichter floraler Touch. Komplexer Gaumen mit Frucht, Tanninen und Säure. Alles im richtigen Verhältnis und mit guter Konzentration. Langer, leicht fruchtbetonter Abgang. Well done. **18**

TAYLOR VARGELLAS VINHA VELHA – Es wird sofort ersichtlich, dass dies der große Bruder vom „normalen“ Taylor Vintage Port ist. Säurehaltige Nase mit sehr tiefer Konzentration und ausgeprägten floralen Noten und Tabak. Das Bouquet wird mit längerer Zeit an der Luft immer intensiver. Hintergründige Süße mit einer überwältigenden Konzentration am Gaumen und allen notwendigen Elementen. Extrem langer, Abgang. Der Höchstbepunktete des Jahrgangs mit dem meisten Potential! **19+**

TEDO – Intensives, klassisches Bouquet mit viel Frucht und komplexen Würznoten. Voller Gaumen mit viel Tanninen und guter Frucht. Ein sehr klassischer, massiver Vintage Port, der alle Voraussetzungen erfüllt, gut zu altern. **17**

TEDO SAVEDRA – Sehr fruchtiger Vintage Port mit viel schwarzer Johannisbeere und Brombeeren. Im Gaumen ebenfalls fruchtig mit den nötigen Tanninen und gut proportionierter Säure. Gut gemacht. **16+**



VALE DONA MARIA – Schwarz violette Farbe bei mittlerer Struktur. Fruchtige Nase (schwarze Johannisbeere, Kirsche), Teer. Voller Gaumen, Frucht, Süße, Tannine, Alkohol. Mittellanger, wohlschmeckender Abgang. Ein wenig zu leicht. **16+**

VALE MEÃO – Erstmals auf der Pro-Wein von Luisa Ozalabal serviert bekommen. Dann ein weiteres Mal mit meinem Freund Thomas, Xito und Luisa Ozalabal nach einem opulenten Dinner im Juni auf Vale Meão verkostet. Gute Struktur, fruchtige Nase mit schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Ganz leichte Säure. Fruchtig-süßer Gaumen, Tannine. Mittellanger Abgang. Solide! **17**

VALLE LONGO – Gute Struktur mit ausgeprägt violetten Reflexen. Kirsche und schwarze Johannisbeeren im Bouquet. Ein sehr konzentrierter Gaumen mit Himbeere und Cassis, Säure und leichten Tanninen. Fruchtiger Abgang. **16+**

VENTOZELO – Tiefe violette Farbe bei mittlerer Struktur. Frische Fruchtnase mit viel Cassis, rotem Beerenmix und Schokolade. Am Gaumen Tannine, Säure, Frucht und Alkohol in sehr gutem Verhältnis. Mittellanger, fruchtbetonter Abgang. Gut gemacht. **17**

VESUVIO – Bereits 2008 auf Vesuvio als sortenreine Touriga Nacional-Fassprobe verkostet. Sehr dunkel und tiefe Konzentration. Überraschend verhaltene Nase, aber unterschwellig sehr komplex. Leichte Noten von überreifen Früchten. Komplexer, schon sehr integrierter Gaumen, Lakritznoten. Mittellanger Abgang. Ein schöner Vesuvio. **18**

VESUVIO CAPELA DA – Ausgeprägte violette Reflexe im tiefen Schwarz. Florales, ausdrucksstarkes Bouquet mit süßer Würze. Im Hintergrund unreife Bananen. Im Mund komplex mit viel Würze, Tannine, Frucht (Cassis und Brombeeren). Mittellanger, ganz leicht säurebetonter Abgang. **17+**

VISTA ALEGRE – Sehr tiefes rot-violett. Mittlere Struktur. Verhaltene Nase mit leichten Tanninen im Hintergrund. Mehr Frucht im Gaumen als im Bouquet: schwarze Johannisbeere und Heidelbeere, Alkohol und Säure. Tanninhaltiger Abgang. Solide. **16**

WARRE – Bereits mehrfach im Jahr 2009 sowohl in London als auch in Vila Nova de Gaia verkostet. Perfekte violette Farbe mit sehr konzentrierter Struktur. Ausgesprochen komplexe Nase, würzig, fruchtig (allerlei rote Beeren, grüne Bananen). Voller Gaumen mit einer ausgezeichneten Tannin-Säure-Frucht-Kombination, viel Himbeeren und Brombeeren, Schwarzkirschen. Komplexer, langer Abgang. Der beste Symington Port des Jahres 2007. **18+**

EXECUTIVE SUMMARY – SPREU UND WEIZEN sind in 2007 vertreten. Die Spitzenvertreter präsentieren volle, klassische, fast perfekte Vintage Ports, die man mit viel Freude jetzt schon genießen oder allemal für die Enkel – einige auch für die Urenkel - einkellern kann.

Lohnt es sich, ein aktuelles Jahr generell mit anderen Jahren zu vergleichen? Ich denke, dass es sich nicht lohnt, da erstens die klimatischen Voraussetzungen nie identisch sind und zweitens die Hersteller über die Jahre und Jahrzehnte Produktionsmethoden variieren. Meist werden diese Vergleiche eher aus Marketinggründen angestellt. Meiner Meinung nach wird 2007 einen würdigen Platz in der Reihe der generell deklarierten Jahre einnehmen und jede Vertikalprobe in Zukunft bereichern.

Axel Probst

